

高温登熟性が優れる水稲品種 「元気つくし」の安定栽培法

農産部

1 背景、目的

水稲新品種「元気つくし」は、平成 22 年のように夏の気温が高くても玄米の白未熟粒の発生が少なく、食べても美味しい“高品質・極良食味”品種であり、県産ブランドとしての普及が期待されています。

そこで、速やかな普及拡大につなげるため、移植時期や施肥法が収量、品質および食味に与える影響を明らかにしました。

2 成果の内容、特徴

- 1) 玄米の外観品質が安定する移植時期は 6 月 10 日以降です。特に、6 月下旬に移植した場合は、外観品質とともに収量が安定します。移植時期や穂肥回数による玄米タンパク質含有率および食味への影響は小さいです（表 1、図 2）。
- 2) 穂肥を 2 回実施（2+1.5Nkg/10a）することで、1 回穂肥と比べて千粒重が重くなり収量が向上します（図 1）。
- 3) 玄米タンパク質含有率が 6.8%以内（福岡県の米作り運動の基準）であれば、「コシヒカリ」並〜やや優れる食味を維持することができます（図 2）。
- 4) 目標収量 520kg/10a とした場合の収量および品質が安定する籾数は 28,000～30,000 粒/m²で、籾数確保に必要な穂数は 380 本/m²程度です（データ略）。

3 主要なデータなど

表1 移植時期と収量、品質および食味

移植時期	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	穂数 (本/m ²)	千粒重 (g)	精玄米重 (kg/10a)	検査等級	白未熟粒 (%)	タンパク質 (%)	食味評価
5. 22	8. 8	9. 15	363	22.7	514	1～2等	3.6	6.2	0.19
6. 10	8. 16	9. 25	342	23.1	485	1等	1.6	6.3	0.27
6. 25	8. 27	10. 2	368	23.6	553	1等	0.9	6.3	0.16

- 注) 1. 平成 19～21 年度成績。
 2. 窒素施肥量(kg/10a)は 5+2+1.5(基肥+穂肥 1 + 穂肥 2)。
 3. 白未熟粒は不完全米の混入割合で、この値が低いほど見た目の評価が高まる。
 4. タンパク質は玄米タンパク質含有率 15%水分換算値。
 5. 食味評価の基準米はコシヒカリ(0.00)。

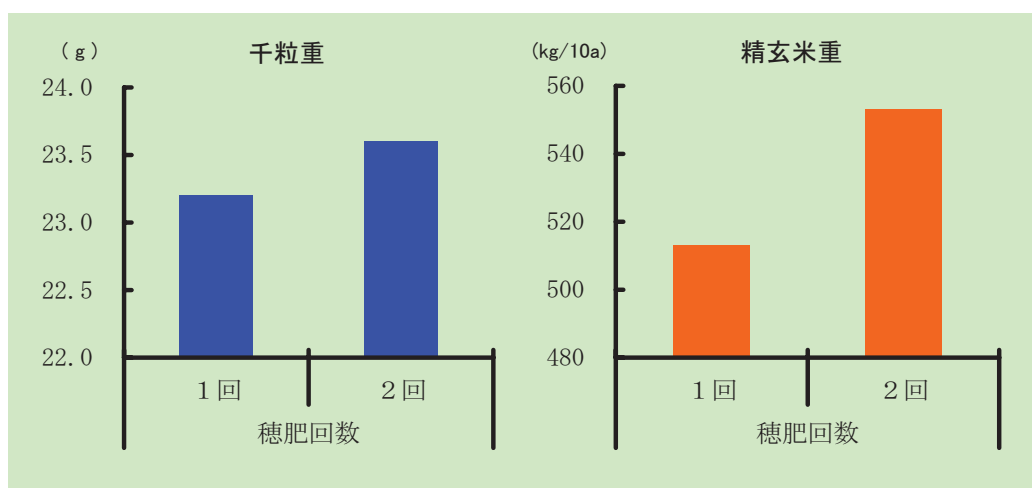


図1 穂肥回数と千粒重および収量との関係

注) 穂肥窒素施肥量は1回目が2kg/10a、2回目が1.5kg/10a。

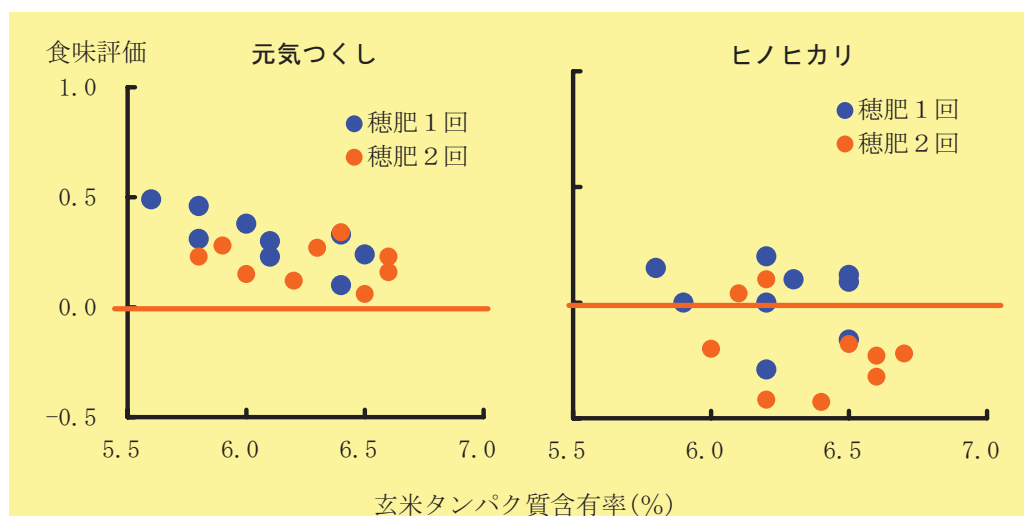


図2 穂肥回数と玄米タンパク質含有率および食味との関係